

Fourchette & Couteau

Viande de porc HAUTE CUISINE

*Mirjam Eberle démontre que la viande de porc
vaut mieux que sa réputation. >> Page 2*

«Passion suisse»

Viande de bœuf et de veau – la Suisse
la produit ainsi >> Page 6

Origine locale garantie

Nos spécialités de viande IGP en un
coup d'œil >> Page 12

Cochon gourmet

CUISINE GASTRONOMIQUE À LA VIANDE DE PORC

En Suisse, on consomme majoritairement de la viande de porc malgré sa mauvaise réputation. L'atelier de cuisine et les dîners de la chef Mirjam Eberle y remédient. Produite avec soin et préparée correctement, elle peut devenir une viande de gourmet.



Mirjam Eberle a suivi un parcours atypique pour une cuisinière, par exemple au début de sa carrière: elle a 34 ans lorsqu'elle tourne le dos à la branche publicitaire et s'installe à Paris. Elle y suit un cours de base à l'école internationale de cuisine Le Cordon Bleu.

Changement de cap

Mirjam Eberle n'a pas de plan à long terme, mais elle se rend compte que cela lui plaît. Un cours se transforme en trois et trois mois en douze. Mirjam Eberle obtient le Grand Diplôme® en techniques culinaires françaises classiques et acquiert sa première expérience professionnelle dans le restaurant étoilé L'Astrance, à Paris. Puis elle se remet en route. Suivent des stages à New York et à Madrid, un projet de pop up à Helsinki puis, trois ans plus tard, le retour en Suisse. Mirjam Eberle ne reprend pas son ancien métier. Elle se fait un nom dans le milieu de la gastronomie alternative à Zurich, dépanne, réseaute et crée un service traiteur. Ce terreau fertile lui procure des mandats, des emplois et de nombreux projets.

Atelier de cuisine autour du cochon

Un atelier de cuisine figure parmi ses projets. Il est intitulé «Gourmet-Sau» et a été créé en collaboration avec l'éleveur de porcs Fabio Müller. Dans la région viticole zurichoise, il élève des porcs Berkshire, une ancienne race anglaise qu'il appelle porcs kuro, en référence à leur nom japonais. «Nous avions des porcs à la maison, raconte Mirjam Eberle, je mange de la viande de porc depuis toujours. Mais à part le filet en croûte de ma mère, je n'ai jamais considéré la viande de porc comme un luxe. Depuis que je connais Fabio Müller, je sais qu'elle peut l'être.»

Comme la viande de porc est déconsidérée dans les ménages suisses et dans la gastronomie, Mirjam Eberle et Fabio Müller ont décidé d'unir leurs forces. Ils veulent montrer que cuisiner de la viande de porc peut être plaisant et facile.

Cuisine porcine 2.0

«Pour rendre justice à un excellent produit, il doit être préparé de manière à en préserver ou à en souligner la qualité.» C'est ainsi que Mirjam Eberle explique l'une des tâches éducatives de son atelier. Et elle balaie les préjugés: «Dans mes cours, nous préparons

régulièrement de la viande de porc crue. Je travaille directement avec un éleveur de porcs et je suis sûre d'obtenir une viande de porc de première qualité, produite de manière irréprochable, qui peut être consommée crue sans hésitation.»

Mirjam Eberle lutte contre les préjugés concernant la graisse, la couenne, les os et les abats. Du carpaccio de langue, de la moelle, du fromage de tête, des lardons grillés et du pâté de foie figurent ainsi au programme de ses ateliers.

Mirjam Eberle montre comment les techniques et les recettes les plus simples permettent d'aboutir à un résultat parfait avec un bon produit. C'est le cas, notamment, des côtelettes finement persillées des kuro: «Les saisir des deux côtés, terminer la cuisson pendant quelques minutes au four, un peu de sel, les savourer encore roses! C'est tout.»

Côte de porc plutôt que côtelettes de porc – Mirjam Eberle est convaincue qu'une bonne viande de porc mérite le statut de délicatesse.

LES COCHONS GOURMETS D'OBERWIL



À Oberwil Dägerlen, Fabio Müller s'engage dans la préservation d'une race porcine vieille de près de 200 ans et de ses qualités.

Fabio Müller fait sensation en 2017: depuis des décennies, il est le premier à être autorisé à importer une nouvelle race de porc en Suisse. Ainsi, après douze mois de quarantaine, il peut lâcher les huit premiers porcs Berkshire d'Angleterre dans ses pâturages. Ces porcs n'ont jamais été croisés avec une autre race au cours de plus de 200 ans d'existence. De telles races anciennes pures n'existent presque plus aujourd'hui. Les animaux de Fabio Müller sont différents des races porcines modernes courantes – visuellement, mais aussi en ce qui concerne leurs exigences en matière d'élevage et d'alimentation et leur viande évidemment.

En tant que race ancienne, les porcs Berkshire sont bien adaptés à la vie en plein air. Leur peau noire et épaisse les protège des coups de soleil, leur fourrure et une importante couche de graisse du froid. Par ailleurs, les cochons doivent leur nom japonais «Kurobuta», signifiant cochon noir, à la couleur de leur pelage. Fabio Müller donne à ses porcs Berkshire le nom de «kuro».

Digérant très bien le fourrage vert, les kuros sont ainsi parfaitement adaptés à l'élevage extensif en plein air, tel que Fabio Müller le pratique. Par rapport aux races modernes, l'élevage de kuros prend deux fois plus de temps. Et comme les animaux sont plus petits, ils donnent deux fois moins de viande. Mais cela convient à Fabio Müller, car pour lui la qualité vaut mieux que l'efficacité. Sa viande de kuro sort du lot. Les porcs ont des fibres musculaires plus fines et plus courtes, ce qui rend leur viande extrêmement tendre. Grâce à une quantité plus élevée d'acides aminés, la saveur de la viande est délicate. Étant une race ancienne, les kuros stockent aussi plus de graisse. Celle-ci et le pâturage extensif contribuent à ce que la viande soit fortement marbrée. La viande de kuro d'Oberwil a donc tout ce qu'il faut pour devenir une vraie viande de porc gourmet.



TARTARE DE PORC ET CŒUR DE PORC FUMÉ

Sachant exactement d'où provient sa viande et faisant confiance aux kuros de Fabio Müller en matière de qualité, Mirjam Eberle prépare également volontiers de la viande de porc crue dans ses ateliers et ses dîners – généralement sous forme de tartare.

Mirjam Eberle estime que les abats de porc mériteraient plus d'attention. Le cœur, par exemple, peut être préparé de nombreuses manières: braisé, saisi à feu vif ou, comme ici, fumé à chaud, finement tranché et servi froid.

BAO BUN AVEC JARRET DE PORC EFFILOCHÉ

Les kuros ont des pattes plus courtes que les races de porcs actuelles, mais on peut à merveille utiliser les jarrets. L'épaisse peau des kuros produit beaucoup de gélatine lors de la cuisson, ce qui donne des sauces très crémeuses. Mirjam Eberle fait braiser des jarrets de kuro dans de la bière et du miel. Elle mélange la viande effilochée avec la sauce qu'elle a fait réduire, donne une touche asiatique et sert le plat à manger avec les doigts.



JOUES DE PORC GLACÉES

Alors qu'on connaît bien les joues de veau en cuisine, les joues de porc sont encore plutôt inconnues. Une fois braisées, elles n'ont rien à envier à leurs illustres grandes sœurs.

Comme une joue de porc est rarement plus grande que 8 cm environ, on peut regretter que chaque porc n'en compte que deux.

Mirjam Eberle fait braiser ses joues de kuro dans du vin rouge. Le liquide de braisage sert de base à un glaçage brillant – cuisine française oblige.



Travail d'équipe, herbages et vaches allaitantes

Les Gschwind misent sur l'herbe

En 2021, notre série annuelle se consacre à des personnes tout au début de la chaîne de production de la viande: des agricultrices et agriculteurs s'engageant avec passion pour leurs animaux et des produits de qualité, comme Werner et Jolanda Gschwind.

Jolanda et Werner Gschwind forment une équipe, un couple rodé travaillant dur, se soutenant et partageant les mêmes valeurs. Ils gèrent le domaine familial Chirsgartehof, une exploitation agricole mixte, près d'Ettingen (BL). Outre des arbres fruitiers, un vignoble, des champs de maïs et de pommes de terre, on y trouve des bovins. La ferme abrite env. 80 animaux: 40 vaches allaitantes et veaux, 40 bœufs d'engraissement et un taureau. Tous les animaux ont un nom et les Gschwind sont chaque jour avec eux dans l'étable ou au pâturage.

Élevage de vaches allaitantes

Les Gschwind ne valorisent pas le lait de leurs vaches, ils le laissent aux veaux qui restent avec leur mère et têtent à volonté.

Après quelques semaines déjà, ils découvrent leur préférence pour l'herbe ou le foin. À huit mois, la plupart des veaux sont sevrés et passent dans le troupeau d'engraissement.

Un plan d'affouragement adapté

Dans le nouveau troupeau, les jeunes bovins ont beaucoup de place et de la bonne nourriture. Les Gschwind pratiquent l'engraissement au pâturage. Leurs animaux se déplacent de pâturage en pâturage, se nourrissant principalement d'herbe et de foin produits à la ferme. Ce fourrage grossier est l'élément le plus important d'un plan d'affouragement adapté aux ruminants. En hiver, Werner et Jolanda Gschwind nourrissent leurs bovins d'herbe et de maïs ensilé provenant de leur ferme.

Production basée sur des principes

Le bétail des Gschwind passe beaucoup de temps dehors, allant d'un pâturage à l'autre. «L'engraissement au pâturage exige beaucoup de travail, explique Werner Gschwind, il faut déplacer les troupeaux pour qu'ils aient toujours assez à manger.» Produire le reste du fourrage, faire les foins et s'occuper des champs de maïs – c'est beaucoup de travail. «Mais ce n'est qu'ainsi que je conçois l'élevage», dit Werner Gschwind – «C'est notre philosophie, acquiesce sa femme, nous effectuons volontiers ce travail supplémentaire.»

Les faits

Viande de veau et de bœuf suisse

La viande bovine n'est pas produite de la même manière dans tous les pays. La Suisse a une propre approche en ce qui concerne la taille des exploitations, l'élevage, l'alimentation et les races, ainsi que le bien-être et la protection des animaux.



Une question d'attitude

Une agriculture à petite échelle et l'une des lois sur la protection des animaux les plus strictes au monde – le bien-être des animaux est une priorité dans l'élevage bovin suisse.

La plupart des exploitations agricoles suisses sont des entreprises familiales. Elles ont souvent plusieurs sources de revenus et il est rare qu'elles misent uniquement sur l'engraissement de bœufs ou de veaux. Les exploitations familiales comptent un nombre d'animaux raisonnable et les agricultrices et agriculteurs ont des contacts quotidiens avec eux. En outre, des lois réglementent les effectifs maximums; cela empêche également l'élevage à une échelle industrielle.

L'État encourage une détention respectueuse des animaux par des programmes tels que SST (systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux) ou SRPA (sorties régulières en plein air).

101 261

TONNES DE VIANDE BOVINE ONT ÉTÉ PRODUITES EN SUISSE EN 2019.

43

ANIMAUX VIVENT EN MOYENNE DANS DES EXPLOITATIONS FAMILIALES EN SUISSE.

Pas de lait sans viande

Produire du lait entraîne une production de viande – il s'agit d'un cycle naturel dans un système agricole qui fonctionne.

La Suisse est aujourd'hui encore un «pays laitier». Et quand on mise sur le lait, on a aussi de la viande. Car une vache ne produit du lait que si elle donne naissance à un veau chaque année. Ces veaux – s'ils ne sont pas utilisés pour la reproduction –

sont engraisés. C'est la raison pour laquelle, en Suisse, au lieu d'élever des races laitières ou à viande spécifiques, on mise souvent sur des races à deux fins. Elles produisent une bonne quantité de lait et donnent néanmoins une viande de qualité. L'une des races suisses à deux fins les plus connues est la Simmental.



La Suisse, pays d'herbages

L'herbe est la matière première la plus importante pour la production suisse de lait et de viande. La Suisse couvre elle-même 100% des besoins en fourrage grossier de ses bovins.

Pour des raisons climatiques et géographiques, seule de l'herbe pousse sur plus de deux tiers de la surface agricole utile en Suisse. Heureusement que les bovins ont avant tout besoin d'herbe pour vivre! Le régime alimentaire adapté à l'espèce est constitué à 87% d'herbe, de foin ou d'ensilage. La Suisse couvre elle-même environ 90% des besoins alimentaires de ses bœufs, veaux et vaches. Elle produit aussi des aliments concentrés riches en protéines et en amidon, comme le blé ou le maïs. On utilise également des sous-produits de la production alimentaire pour nourrir les animaux. Seuls 10% environ des aliments nécessaires sont importés.



Blanche, rose, rouge?

La couleur de la viande de veau est encore et toujours sujette à discussions. Blanche, rose pâle ou presque aussi rouge que la viande de bœuf? Tout dépend de l'alimentation.

Il fut un temps où la viande de veau devait être aussi claire que possible – presque blanche. La viande de veau claire se différencie de la viande de bœuf sur les plans visuel et gustatif. Encore aujourd'hui, la couleur de la viande de veau justifie son prix plus élevé.

Mais d'où vient la couleur de la viande? Dès que les veaux se nourrissent de fourrage

grossier comme de l'herbe ou du foin en plus du lait de leur mère, leur viande devient rougeâtre en raison de l'apport en fer. Priver les animaux de fer dans leur nourriture entraîne des carences. C'est pourquoi, depuis 2013, la loi prescrit de fournir suffisamment de fourrage grossier aux veaux pour un engraissement adapté à l'espèce.

13,6

KILOS DE VIANDE BOVINE SONT CONSOMMÉS PAR LES SUISSES EN MOYENNE PAR AN.



Rien ne vaut le contrôle

Le processus d'abattage est l'étape la plus réglementée de la production de viande. Les abattoirs suisses sont soumis à des règles très strictes en matière de bien-être des animaux.

Afin de garantir une bonne qualité de la viande et le respect de l'animal, le processus d'abattage est aussi peu stressant que possible en Suisse. Selon la loi, les bœufs, les veaux et les

vaches ne peuvent pas être transportés pendant plus de huit heures. Les délais d'attente à l'abattoir sont aussi courts que possible.

Les abattoirs suisses emploient des spécialistes bien formés également dans la manipulation d'animaux vivants. Des organismes indépendants contrôlent leur travail et le respect des exigences en matière de bien-être animal dans chaque abattoir.

Le saviez-vous?

Qu'il s'agisse d'une vieille vache laitière ou d'un taureau reproducteur à la retraite – en Suisse, la viande des animaux âgés est également commercialisée.

Lorsque les vaches ne sont plus utiles à la production laitière ou à la reproduction, on valorise leur viande. En moyenne, ces animaux sont alors âgés de cinq à six ans. La viande de vache est toujours destinée à être transformée, par exemple en saucisses ou en viande séchée. La viande provenant de taureaux d'un certain âge entre également dans cette catégorie.



L'auberge Loohof, Oftringen

Passionnément non conventionnel

En juin 2020, Daniel Pittet reprend le restaurant Loohof à Oftringen. Cinq mois plus tard, il remporte un Best of Swiss Gastro Award. Son dynamisme, ses idées non conventionnelles et sa cuisine de haut niveau enchantent sa clientèle.

Daniel Pittet, d'après votre site internet, le Loohof est «l'établissement un peu différent d'Oftringen» – que faites-vous différemment?

Nous sommes comme tous les autres. Mais notre concept développe une approche quelque peu différente. Qui s'attendrait à voir un motard couvert de tatouages proposer de la cuisine suisse raffinée dans une auberge de campagne? Je fais partie d'une génération de gastronomes modernes et audacieux, capables de servir de la viande avec de la glace.

Les nombreuses réactions d'hôtes au sujet du Best of Swiss Gastro Award le montrent: quiconque passe au Loohof en garde une impression durable.

Nous offrons à nos hôtes une expérience totale et cohérente. J'accueille et je place toujours moi-même les clients à leur arrivée. La personne responsable du service se présente par son nom et explique le menu. L'équipe de cuisine sert le dernier plat. Je

passes parmi mes hôtes de temps à autre pour m'assurer que tout va bien. L'accueil personnalisé et l'excellente qualité des mets marquent les esprits.

La qualité et la région sont essentielles au Loohof – parlez-nous-en.

J'achète uniquement des produits de première qualité. En particulier la viande. Je connais personnellement mes fournisseurs et la plupart des agriculteurs chez qui je m'approvisionne. J'achète notamment ma viande de bœuf toujours chez le même éleveur de Piémontaises dans l'Emmental.

En tant que gastronome, comment abordez-vous le thème de la viande de manière contemporaine?

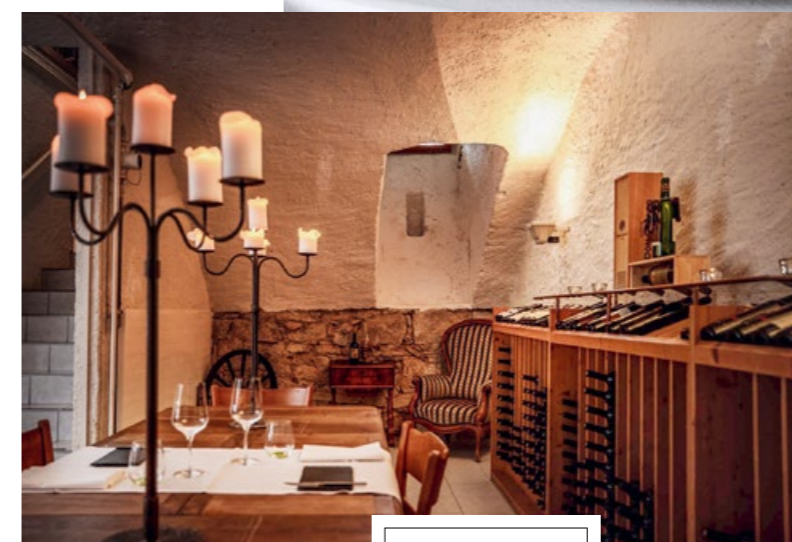
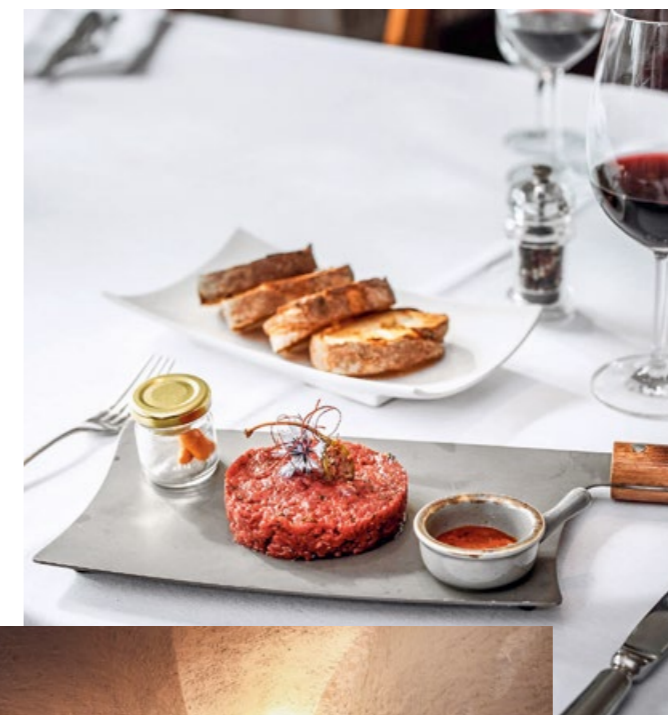
Nous servons de la viande par conviction et sans scrupules, car nous accordons toujours le plus grand respect à l'animal et au produit. Cela commence avec l'élevage, l'alimentation et l'abattage, se poursuit avec le matu-

rage et la préparation et ne se termine qu'au moment de la dégustation, avec plaisir et consciemment.

Afin de valoriser au maximum un animal, j'ai toujours à la carte du rôti haché, des hamburgers, du bouilli et des plats mijotés, en plus des morceaux nobles sur ardoise. Je produis par ailleurs ma propre viande séchée en Valais.

Lorsqu'on lit les évaluations de votre restaurant, on a envie de goûter à votre tartare – qu'est-ce qu'il a de si spécial?

Le tartare de bœuf est coupé à la main, j'utilise du rumpsteak de Piémontaise de l'Emmental. Il est important que la viande ait été mûrée suffisamment longtemps. C'est pourquoi je fais rassir ma viande moi-même – ici, dans mon établissement.



NOUS PRIVILÉGIONS



Monsieur Pittet, aimez-vous les chiens?
(Rires) Oh, oui!

Pas étonnant donc qu'il y ait une carte pour les chiens au Loohof! Que contient-elle?

Uniquement les meilleurs produits du pays, selon notre devise «le vrai plaisir suisse». À côté de l'eau d'Oftringen, nous proposons des délices à ronger tels que de la queue de bœuf, de la peau de tête de bœuf, des sabots de bœuf et du veau à mastiquer – du vrai «Nose to Tail». Ces spécialités suisses pour chiens nous sont toutes fournies par notre partenaire Meiko.

Vous avez une carte pour les chiens, mais pas pour les enfants – un commentaire?

Nous aimons aussi beaucoup les enfants, évidemment, nous avons même reçu le label «kid friendly» de Best of Swiss Gastro. Les enfants sont autorisés à venir nous voir en

cuisine, où nous leur préparons leur plat préféré. La plupart d'entre eux ont envie de nuggets de poulet ou de frites, mais nous préparons entièrement ces plats avec les enfants.

Daniel Pittet, vous êtes à la fois responsable créatif, directeur, hôte et chef de cuisine. Comment conciliez-vous tout cela?

Très bien. Mais ce que nous faisons au Loohof n'est possible que grâce à une équipe solide qui partage notre philosophie et est toujours prête à adopter de nouvelles idées. Parce que nous sommes constamment en mouvement et qu'un projet chasse l'autre. Nous lancerons par exemple en mars 2021 une agence de communication qui propose des services globaux de gastronomie dénommée «Esskation». Ce projet n'est possible que parce que je sais que le Loohof est en de bonnes mains, même lorsque je travaille à l'extérieur.

SHORT FACTS

sur l'auberge Loohof



Pour les carnivores

Pour le restaurateur et chef Daniel Pittet, la viande est importante au Loohof. Les hôtes viennent de loin pour son rôti haché, ses hamburgers, son tartare et sa viande sur ardoise.



Un motard en cuisine

Restaurateur dans l'âme, Daniel Pittet gère le Loohof de manière non conventionnelle, personnelle et engagée depuis juin 2020. Il imprime son style à l'établissement de tradition.



Un magasin d'ameublement

Malgré les vieux murs et le mobilier de brocante, rien n'est poussiéreux au Loohof. D'ailleurs, chaque pièce de ce mobilier hétéroclite est en vente sur place.



DÉLICIEUX PATRIMOINE CULINAIRE

Pour pouvoir être protégé en tant qu'indication géographique (IGP), un produit doit être élaboré de manière traditionnelle et artisanale dans sa région d'origine. Quatorze spécialités de viande suisses en bénéficient aujourd'hui.



Cette saucisse est produite dans le canton de Vaud avec de la viande de porc suisse et du chou blanc.



Ce saucisson de porc est affiné pendant une journée à température ambiante, puis fumé à froid.



Ce saucisson de porc fumé est issu d'une tradition vaudoise remontant au Moyen Âge.



Cette saucisse genevoise non fumée est fabriquée à partir de viande de porc et aromatisée aux graines de fenouil.



Cette saucisse de porc du district jurassien de Porrentruy est fumée et épicée avec du cumin.



Malgré son nom, il n'y a pas de langue dans cette saucisse composée de viande de porc, bœuf et lard suisses.



Cette saucisse bouillie blanche est fabriquée avec de la viande de bœuf, de porc et du lard suisses et est épicée avec du cumin et de l'ail.



Cette viande de bœuf est séchée et fumée. Son nom fait référence au cidre de pomme, mais on n'en connaît pas vraiment la raison.



Cette saucisse à l'ail crue de forme carrée est fabriquée avec de la viande de bœuf, de porc et du lard suisses.



Aussi connue sous le nom de saucisse à rôtir de l'Olma, elle est fabriquée à partir de viande de porc et de veau suisses, d'épices et de lait.



Cette saucisse existe depuis 170 ans. Outre de la viande de veau et de porc suisses, elle contient du pain blanc.



Ce jambon est un produit de salaison aromatique de longue conservation, séché à l'air et consommé cru.



Sa fabrication dure au moins quatre semaines. Ce lard épicé et séché à l'air se consomme cru.



Cette viande de bœuf est salée et séchée à l'air. La viande a toujours été conservée ainsi dans les Alpes.



Quinzaine de restauration IGP 2021 – chez vous aussi!

Pendant la quinzaine de restauration IGP, vous pouvez contribuer à préserver le patrimoine culinaire suisse. Plus de 120 restaurateurs se sont déjà inscrits à cette quinzaine dédiée aux spécialités carnées suisses authentiques. Avec trois produits de viande IGP ou plus et au moins deux vins suisses à la carte, vous pouvez vous aussi être de la partie!

Initialement prévue au printemps, la quinzaine de restauration IGP aura lieu en automne en raison de la pandémie actuelle. Vous avez donc encore tout loisir d'y participer. Le délai d'inscription est fixé au 27 juin 2021. Vous trouverez plus d'informations et le bulletin d'inscription sur: quinzainerestaurationigp.ch

La particularité des spécialités de viande authentiques est liée à la région dont elles proviennent. Alors que dans les Alpes, la viande était traditionnellement séchée pour être conservée, elle était toujours fumée dans les plaines plus humides. C'est ainsi que le climat, les coutumes et l'esprit du temps d'autrefois façonnent aujourd'hui encore le caractère de nombreux produits carnés suisses traditionnels et originaux,

protégés et garantis par la marque d'excellence IGP.

L'abréviation IGP signifie «indication géographique protégée». Pour obtenir cette distinction officielle de qualité, un produit doit avoir été produit, transformé ou affiné dans sa région d'origine.

LES MOMENTS FORTS DE L'APPRENTISSAGE DE SIMON

LA POULE AU POT HENRI IV – UN CONCENTRÉ D'UMAMI

Simon Grimbichler a remporté le célèbre concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» en 2020. Dans les quatre prochains numéros, le jeune chef nous dévoilera quels plats l'ont marqué pendant son apprentissage et comment il les prépare à sa façon. Il nous emmène d'abord en France.



J'ai «exploré» de nombreux métiers, mais ce que j'ai le plus apprécié était l'atmosphère d'une cuisine de restaurant. La première fois, c'était dans la cuisine de mon oncle. Travailler dans une cuisine professionnelle avec des aliments frais et faire partie d'une équipe, c'était génial. Honnêtement, j'ai toujours aimé la bonne nourriture. Je voulais tout savoir sur la cuisine de ma mère et je l'aidais à monter des lasagnes ou à faire des omelettes. Je continue d'apprendre d'elle et c'est certainement elle qui m'a motivé à devenir cuisinier. C'était la bonne décision. Les horaires particuliers et le dur labeur ne me dérangent pas.



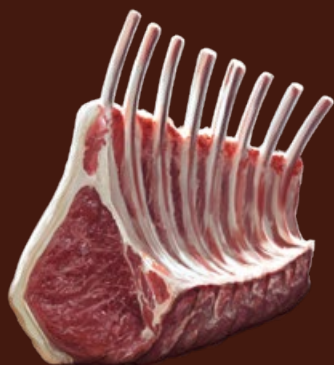
Je me souviens «du jacuzzi de poules à bouillir». C'est ce que nous disions quand 15 à 20 poules mijotaient ensemble dans une sauteuse. Louis Bischofberger, notre enseignant, nous avait raconté que dans la France d'antan, même le coq le plus fier n'avait pu sauver aucune de ses poules: le roi Henri IV (1553-1610) avait promis à son peuple qu'il «mettrait la poule au pot le dimanche».

Dès que nos poules étaient cuites, nous détachions minutieusement la viande tendre des os. Nous avons appris à ne pas gaspiller des ressources. Je défends toujours le principe suivant: aucun gaspillage. Nous réutilisons aussi le fonds pour d'autres plats. De plus, je pourrais «devenir accro» à la poule au pot, un véritable concentré d'umami, une version française des ramen japonais.



Parce que les poules pondeuses arrivées en fin de course n'auraient pas à être éliminées si plus de gens consommaient de la poule au pot. À partir de l'âge de six mois env., les poules pondent entre 150 et 300 œufs par an selon les races. Vers l'âge de 18 mois, leur plumage change et elles ne pondent pas d'œufs pendant deux mois. Dans la production d'œufs moderne, personne ne peut se permettre cette interruption et la plupart d'entre nous n'aimeraient pas se priver d'œufs. La poule est donc abattue et devient une poule à bouillir. En Suisse, près d'un demi-million de poules à bouillir par an ne sont pas valorisées. Si chaque famille suisse mangeait une fois par an une poule au pot, ce gaspillage n'existerait plus. C'est pourquoi: mangez de la poule au pot, c'est délicieux!





19^e concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes»

THE ART OF LAMB — L'ART CULINAIRE DES JEUNES TALENTS

LA CUISINE
DES JEUNES



Une nouvelle édition du concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» s'annonce. En 2021, «The Art of Lamb» succède à «The Art of Pork». Le défi de cette année: des créations haut de gamme avec la meilleure viande d'agneau suisse. Les finalistes cuisineront à la Welle7 à Berne le 27 septembre.

Le concours «La Cuisine des Jeunes» de Viande Suisse est une mesure efficace de promotion de la relève: la personne qui convainc le jury, présidé par le grand chef Björn Inniger, et gagne grâce à sa création, empoche non seulement un prix de CHF 2000.-, mais se retrouve aussi régulièrement sous les feux des projecteurs pendant un an. Que ce soit ici dans «Fourchette & Couteau», dans le GaultMillau Channel, à l'occasion du Winner Dinner exclusif ou dans l'arène culinaire de l'igeho.

De délicieuses créations à base de viande d'agneau

«The Art of Lamb! Convaincs-nous avec ta création à base de la meilleure viande d'agneau suisse», tel est le défi à relever cette année. Il s'agit de proposer une recette pour un plat principal de haut niveau. La date limite d'envoi des créations est fixée au 5 juillet 2021. Le jury sélectionnera ensuite les quatre meilleures propositions soumises.

Finale à la Welle7 à Berne

Les quatre finalistes s'affronteront aux fourneaux le 27 septembre 2021 à la Welle7, à la gare centrale de Berne, en présence d'invités et du jury – grande fête finale comprise.

Winner Dinner

Et ce n'est pas tout: la gagnante ou le gagnant aura le privilège d'inviter, avec un chef suisse renommé, d'autres jeunes cuisinières et cuisiniers à un Winner Dinner exclusif et de leur préparer sa création.

S'inscrire et gagner

Le concours est ouvert à toutes les cuisinières et cuisiniers ayant terminé leur apprentissage entre 2016 et 2021. Des informations complémentaires et le dossier de participation au concours de cuisine 2021 sont disponibles au téléchargement sur lcdj.ch.



Abonnez-vous à «Fourchette & Couteau». Est désormais également joint au «GastroJournal».



La différence est là.

- Je souhaite désormais recevoir mon exemplaire personnel et gratuit de «Fourchette & Couteau». f a i
 Je commande gratuitement le numéro spécial contenant les recettes des finalistes du concours de cuisine LCDJ. f a

Madame Monsieur

Envoi à mon adresse professionnelle adresse personnelle

Nom: _____

Prénom: _____

Établissement: _____

Signature: _____

Rue/n°: _____

NPA/lieu: _____

E-mail: _____

Téléphone: _____

Pour les commandes ou corrections d'adresse, veuillez renvoyer le bulletin complété par courrier à Proviande, Viande Suisse, Brunnhofweg 37, case postale, 3001 Berne, **par e-mail à gastronomie@proviande.ch** ou par fax au numéro 031 309 41 99. Vous pouvez aussi vous abonner à «Fourchette & Couteau» en ligne à l'adresse viandesuisse.ch/commander

Suisse. Naturellement.

